



Mariage au Domaine de la Corniche



Bienvenue

Créé en 1908 pour abriter les amours du roi des Belges Léopold II avec Blanche de Vaughan, le Domaine de la Corniche offre une des plus belles vues d'Ile-de-France. Perché sur des falaises de craie au dessus des méandres de la Seine, il dispose de salons panoramiques ouverts sur le fleuve.

Mélange paisible de contemporain et d'élégance, le Domaine se distingue par sa décoration design et sa restauration haut de gamme.

Après avoir fait ses armes dans de grandes maisons parisiennes (Grand hôtel intercontinental, Ritz...), Vakhtang Meliava dirige aujourd'hui les cuisines du restaurant.

Pour votre réception, le Chef a concocté une gamme de menus alliant originalité, tradition et authenticité.

Tous les ingrédients sont réunis pour faire de votre cérémonie de mariage, le plus beau jour de votre vie !



Nos points forts

Accès direct par l'A13 à 45 minutes de Paris

Vue exceptionnelle au-dessus des méandres de la Seine

Espaces privés et salles de réception panoramiques surplombant le fleuve

Hôtel 4 étoiles avec 44 chambres et suites élégantes

Cuisine gastronomique, 2 toques au Gault et Millau

Spa de 600 m², Carita et Cinq Mondes

Parking et héliport privés

Votre Réception « clef en main »

Pour votre mariage, nous vous proposons une soirée « clef en main ». Vous bénéficiez également d'un accompagnement personnalisé tout au long de la préparation et de l'organisation de votre réception.



- ☞ Cocktail d'1h30 avec ambiance musicale
- ☞ Menu de 4 à 8 services
- ☞ Boissons à discrétion au cours du dîner
- ☞ Coupe de Champagne au dessert
- ☞ Buffet softs drinks lors de la soirée dansante
- ☞ Mise à disposition des salles de réception jusqu'à 4h00 du matin
- ☞ Décoration florale des tables et du buffet
- ☞ Disc-jockey du cocktail à la fin de soirée
- ☞ Vidéo projecteur à disposition
- ☞ Décoration lumineuse de la salle
- ☞ 3 menus sur table



La Décoration

La décoration sur table et buffet comprend les éléments suivants :

- ⊕ Chemin de table
- ⊕ Bougies / Photophores
- ⊕ Miroirs sous photophores
- ⊕ Centre de table (vase + fleurs avec papier fleuriste ou led)
- ⊕ 2 compositions buffet
- ⊕ Table avec urne
- ⊕ Perles d'eau, plumes, galets, strass, sur table
- ⊕ Table enfant offerte (aquarium avec chamalow et chemin de table)

En complément sur demande:
Plan de table sur cadre en forme de cœur,
candy bar ...



Les Menus

Menu *RENOIR*

en 4 services

Foie gras de canard entier tradition mi-cuit
Déclinaison sur le thème du saumon en trois façons

Oeuf cocotte aux champignons,
jeunes pousses en salade, parfum de truffe

~ ~ ~

Filet de bar aux deux fenouils

Filet de canette de Challans,
gâteau de légumes comme un millefeuille
Quasi de veau rôti, allumette de gnocchi

~ ~ ~

Trilogie de fromages de France et accompagnements
Cœur de Neufchâtel au caramel poivré, jeunes pousses en salade

~ ~ ~

Traditionnel croquembouche ou pièce montée macarons
et 5 sortes de pâtisserie (3 pièces par personne)

COCKTAIL

Kirkibulle, Whisky, Anisé, Porto, Martini,
Vodka, Rhum, jus de fruits, sodas, eaux
8 pièces salées (feuilletés,
canapés et petits fours)

BOISSONS

Vin blanc Languedoc Roussillon,
Pays d'Oc IGP, Naturalys
Vin rouge Languedoc Roussillon,
Pays d'Oc IGP, Naturalys
Eaux minérales et café
Coupe de Champagne au dessert



Les Menus

Menu VAN GOGH en 6 services

Foie gras entier de canard poché au Médoc
Comme à Chablis, petits gris en cargolade
Aspic d'omble chevalier aux courgettes

~ ~ ~

Grosse raviole de homard au coulis de crustacés
Sandre poché à l'oseille fraîche
Filet de rouget aux légumes du soleil

~ ~ ~

Trou normand

~ ~ ~

Poitrine de veau du Limousin braisée,
fricassée de légumes de saison

L'agneau en deux façons, légumes comme une tajine
Noisette de bœuf Simmental rôti, millefeuille de légumes

~ ~ ~

Trilogie de fromages de France et accompagnements
Cœur de Neufchâtel au caramel poivré, jeunes pousses en salade

~ ~ ~

Traditionnel croquembouche ou pièce montée macarons
et 5 sortes de pâtisserie (3 pièces par personne)

COCKTAIL

Champagne, Whisky, Anisé, Porto, Martini,
Vodka, Rhum, jus de fruits, sodas, eaux
10 pièces salées (feuilletés, canapés et petits
fours)

BOISSONS

Vin blanc Côtes du Rhône, AOC, Jaboulet
Vin rouge Bordeaux, Pessac-Léognan AOC,
Château Coucheroy
Eaux minérales et café
Coupe de Champagne au dessert



Les Menus

Menu CEZANNE

en 7 services

La Patience : amuse-bouche surprise en fonction de
votre choix de menu...

~ ~ ~

Chaud-froid de volaille au foie gras
King crabe d'Alaska façon cocktail exotique
Salade de homard en vinaigrette framboisée

~ ~ ~

Gratin de homard à l'estragon
Bar Rossini, fricassée de légumes verts
Blanc de turbot, fondue de poireaux et fruits de mer

~ ~ ~

Trou normand

~ ~ ~

Filet de boeuf Simmental rôti,
risotto croustillant et champignons, sauce Périgueux
Millefeuille d'agneau parfumé au thym, macaronis truffés
Filet de veau poêlé,
gratin de pommes de terre et céleri parfumé à la truffe

~ ~ ~

Trilogie de fromages de France et accompagnements
Cœur de Neufchâtel au caramel poivré, jeunes pousses en salade

~ ~ ~

Traditionnel croquembouche ou pièce montée macarons
et 5 sortes de pâtisserie (3 pièces par personne)

COCKTAIL

Champagne, Whisky, Anisé,
Porto, Martini, Vodka, Rhum, jus
de fruits, sodas, eaux
10 pièces salées (feuilletés, canapés
et petits fours)

BOISSONS

Vin blanc Chablis AOC,
Domaine Louis Moreau
Vin rouge Bourgogne,
Hautes Côtes de Nuits AOC, Domaine Perrier
Eaux minérales et café
Coupe de Champagne au dessert



Les Menus

Menu *CLAUDE MONET* en 8 services

La Patience : amuse-bouche surprise en fonction de
votre choix de menu...

~ ~ ~

Chartreuse de tourteau et caviar impérial de France
Aspic de homard bleu safrané

~ ~ ~

Blanc de barbue étuvé, petits farcis au magret de canard fumé
Lotte piquée au chorizo façon grand-mère

~ ~ ~

Trou normand

~ ~ ~

Carré d'agneau de lait, pissaladière relevée à l'huile de truffe
Boeuf Wagyu rôti, fricassée de légumes verts façon Rossini

~ ~ ~

Farandole de fromages de France, salades et accompagnements

~ ~ ~

Douceur chocolat framboise accompagnée de son sorbet
Trilogie de fruits rouges

~ ~ ~

La pièce montée du Domaine

COCKTAIL

Champagne, Whisky, Anisé, Porto, Martini,
Vodka, Rhum, jus de fruits, sodas, eaux
10 pièces salées (feuilletés, canapés et petits
fours)

BOISSONS

Vin blanc Chablis AOC,
Domaine Louis Moreau
Vin rouge Bourgogne, Hautes Côtes de Nuits
AOC, Domaine Perrier
Eaux minérales et café
Coupe de Champagne au dessert



Côté Junior

Salade de tomates anciennes

Oeuf mollet mayonnaise

Terrine de campagne du moment

~ ~ ~

Steak haché de Charolais au couteau

Jambon Mostoles servi chaud ou froid

(Jambon Pata Negra cuit comme un jambon blanc)

Plats servis avec frites

ou fricassée de légumes du moment

~ ~ ~

Fromage blanc et confiture

Tartelette de saison

Coupe de saison : sorbets ou glaces

COCKTAIL KID

Champomy millésimé

Jus et sodas

Et des bonbons à grignoter

Le menu Junior est réservé aux moins de 12 ans et gratuit pour les moins de 4 ans.

Par ailleurs, nous nous chargeons de réserver pour vous votre baby-sitter.



Petit-déjeuner

De 8h00 à 10h30

Buffet continental :

Café, thé, chocolat, jus de fruits, mini viennoiseries,
pain avec accompagnements, sélection de céréa-
les, assortiment de charcuteries, mini navettes,
yaourts

Brunch

De 10h30 à 15h00

L'ensemble du buffet continental ainsi que :

2 salades composées
Viande froide et saumon fumé
Buffet de tartes sucrées variées
Eau minérale, vin rouge

Votre Forfait Résidence



A l'hôtel du Domaine de la Corniche, le contemporain et l'élégance s'invitent et se côtoient.

Le forfait « résidence mariage » vous permet de bénéficier de l'exclusivité sur l'hébergement du château. 18 chambres qui affichent fièrement leurs couleurs aubergine, lie de vin, kaki ou vert billard et offrent toutes un cadre magique ouvert sur la Seine, la campagne ou le parc.

En fonction des disponibilités, vous pouvez également réserver quelques chambres complémentaires du Domaine.

Votre forfait résidence comprend :

- ⊗ **les 18 chambres du château,**
- ⊗ **vos salles de réception,**
- ⊗ **l'accès aux espaces junior, cybercafé, piscine, tennis...**



Informations Pratiques

Tarifs :

	Renoir	Van Gogh	Cézanne	Monet	Enfant - 4 ans	Enfant de 4 à 12 ans	De 13 à 18 ans	Petit déjeuner	Brunch
50 à 69 pers.	155 €	175 €	185 €	220 €	Offert	16 €	-25%	16 €	40 €
70 à 90 pers.	150 €	170 €	180 €	210 €					

Forfait résidence : 3500 €

Profitez d'une remise de moins 20% sur l'ensemble des tarifs du mois de novembre au mois de mars ainsi que le vendredi durant toute l'année.

Exclusivité :

Vous pouvez bénéficier d'une privatisation totale du Domaine jusque 130 personnes (44 chambres, les salons et le restaurant). N'hésitez pas à nous contacter pour un devis sur mesure.

Prestataires :

Prestataires extérieurs :

Nous vous recommandons des professionnels dont nous tenons les coordonnées à votre disposition, qu'il s'agisse des prestations incluses dans nos forfaits (DJ et décoratrice) ou de prestations complémentaires telles que photographe, location de voitures anciennes ou feux d'artifice.

Menus prestataires :

Le repas du DJ est pris en charge par le Domaine. Pour tout autre prestataire, le menu est à 25 €.

Informations complémentaires :

Poser une option :

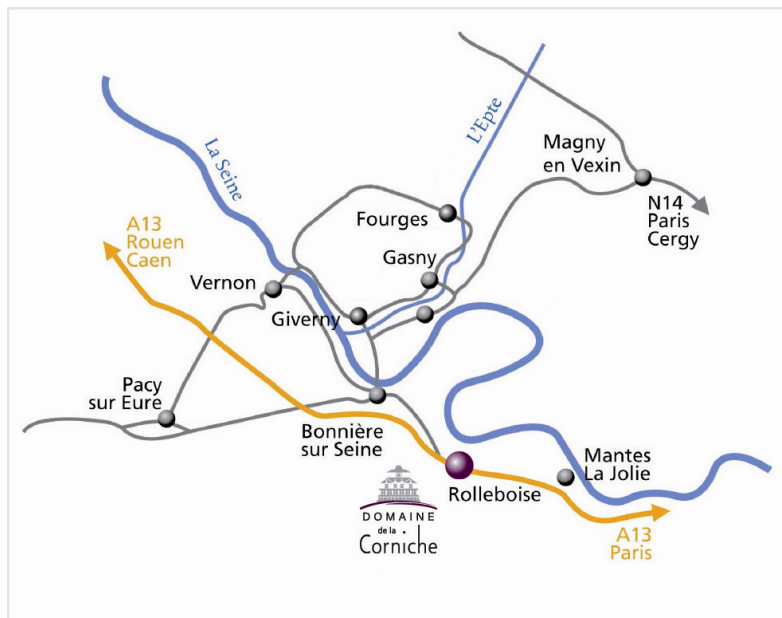
Afin de vous permettre de réfléchir avant de choisir le lieu de votre réception, vous pouvez bloquer la date de votre choix. Nous maintenons cette option 7 jours après l'envoi du devis.

Réserver votre salle :

Votre réservation sera définitive à réception du devis et des conditions de vente signés, accompagné d'un chèque d'arrhes de 40% du montant total du devis.

Vos contacts « Mariage » :

Alicia Foucher - 01 30 93 21 55 – afoucher@les-escalles.fr
Laurène Jordan - 01 30 93 21 45 – ljordan@les-escalles.fr



DOMAINE DE LA CORNICHE

Châteaux et Hôtels Collection, Hôtels & Préférence

5 route de la Corniche

78270 Rolleboise

01 30 93 20 00

www.domainedelacorniche.com

Découvrez tous nos établissements au fil de l'eau sur
www.les-escales.fr

